



BP ART DE LA CUISINE

OBJECTIFS

- > **PRÉVOIR** les approvisionnements et entretenir son poste de travail
- > **RESPECTER** les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité
- > **PRÉPARER** les légumes, viandes et poissons et les assembler avec des produits pré-élaborés afin de réaliser des plats
- > **MAÎTRISER** les techniques de cuisson et de remise en température
- > **CONFECTIONNER** des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) et les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- > Confectionner des menus et de nouvelles recettes avec originalité et créativité
- > **HARMONISER** les vins et les mets
- > **ANIMER** et **ORGANISER** le travail de son équipe
- > **CONTRÔLER** la qualité et la rentabilité de la production culinaire



mis à jour le 8 mars 2023

3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

BP ART DE LA CUISINE



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 2 ans
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- > Le BP Arts de la Cuisine en restauration s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un :
- > CAP Cuisine
- > BEP Métiers de la restauration
- > BAC PRO Cuisine
- > BAC PRO Technologique Hôtelière d'un BAC PRO Boulangerie-pâtisserie.

POURSUITE D'ÉTUDES

- > BTS Hôtellerie - restauration

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Conception et organisation de prestations de restauration
- > Concevoir et planifier les prestations
- > Gérer les approvisionnements et les stocks
- > Préparation et production de cuisine
- > Organiser et gérer les postes de travail
- > Cuisiner
- > Dresser et envoyer
- > Gestion de l'activité de restauration
- > Gérer la qualité en restauration
- > Animer une équipe
- > Gérer son parcours professionnel
- > Reprendre ou créer une entreprise
- > Technologie
- > Sciences appliquées
- > Gestion

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Expression française et ouverture sur le Monde
- > Langue vivante étrangère : Anglais
- > Arts appliqués à la profession

DÉBOUCHÉS

- > Cuisinier dans des cuisines à vocation gastronomique
- > Chef de partie
- > Chef
- > Gérant de restauration collective

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Station debout prolongée et Hygiène irréprochable
- > Endurance
- > Capacité à travailler en équipe
- > Sens du relationnel
- > Rigueur et autonomie
- > Sens de l'organisation

LES APPORTS DU 3ifa

- > Restaurant pédagogique permettant aux apprentis de s'entraîner dans des conditions réelles
- > Équipements complets et renouvelés régulièrement
- > Travaux pratiques.
- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition des apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi.

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

3ifa.fr

CFA 3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

